



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0036

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de PÃO ITALIANO INTEGRAL

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro com presença de fragmentos de grãos.

Nome comercial: NIL PÃO ITALIANO INTEGRAL

Rendimento: 8 unidades de aproximadamente 400 g.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 10 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 1 unidade, totalizando 10 kg a granel. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Armazenamento e Estocagem:

Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

Validade: 05 meses a partir da data de fabricação. Após aberto utilizar dentro de um mês.

Precauções: Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

Modo de Preparo

Colocar na masseira, 2 kg da Mistura Nil Pão Italiano, 80 g de fermento fresco, 1,1 litros de água gelada. Misturar até formar uma massa lisa em ponto de véu. Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com um plástico e descansar por 60 minutos. Modelar novamente para que a massa fique firme e fornar a 180 °C por aprox. 40 minutos dando bastante vapor.

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, massa madre em pó, sal glúten de trigo, estabilizante monooleato de sorbitana e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase alfa amilase. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	360
Carboidratos totais (g)	76
Açúcares totais (g)	2
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	11
Gorduras Totais (g)	1
Gorduras saturadas (g)	0,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3
Sódio (mg)	840

Característica Sensorial

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó com fragmentos de grãos
Cor	Castanho Claro
Sabor	Característico
Odor	Característico

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoa	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmias	Não	Não
Nozes	Não	Não
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Latex natural	Não	Não

Registros: Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010

Deteção de OGM: Produto isento.